





# Fritti e Sfizi

<b>CHIPS</b>  (3-7)	PICCOLA 4,50 GRANDE 6,00
Classiche Cacio e pepe Mayonnaise con semi di senape e miele (10)	
<b>ALICI* CROCCANTI</b> (1-3-4)	7,50
Con panatura al profumo di limoni di Sorrento, servite con salsa verde a base di prezzemolo, acciughe, maionese e aglio	
<b>MOZZARELLA IN CARROZZA*</b>  (1-3-7-11)	5,50
Filante provola affumicata aromatizzata all'origano e pane, servita con Mayonnaise con semi di senape e miele	
<b>LE SCARPETTE DI PUMMARE</b> (1-7)	8,00
5 bombette fritte da intingere nei nostri sughetti: All'Amatriciana: l'originale ricetta Al pomodoro: con salsa di pomodoro semplice La puttanesca veste giallo: variante col pomodoro giallo	
<b>CUOPPO</b> (1-7-8)	9,00
Suppli* con panatura fatta in casa PummaRe, panzerotto con ricotta di bufala, croccché* e montanara classica <i>Ogni fritto che compone il cuoppo è acquistabile singolarmente al prezzo di 3,00€</i>	
<b>MONTANARE A MODO NOSTRO</b>	4,00
Scegli tra: Montanara con pomodoro, melanzane e ricotta salata  (1-7) Montanara con ricotta di bufala, mortadella DOP e granella di pistacchio (1-7-8-11) Montanara con pesto alla siciliana, stracciata di bufala e alici (1-4-7-8)	
<b>BRUSCHETTA PUMMARE</b> (1-4-7)	4,00
Con fiocchi di burrata di Andria, alici e pomodorino confit	
<b>TRIS DI BRUSCHETTE</b> (1-7)	6,50
Con olio, aglio e sale Con pomodoro ciliegino e origano Bufala e prosciutto crudo	
<b>SUPPLI*</b> (1-7-8-9) <b>O SUPPLI CACIO E PEPE</b> (1-3-7)	3,00
Con riso, ragù a punta di coltello, pomodoro, cipolla, parmigiano, mozzarella e panatura PummaRe Con riso, pecorino, parmigiano, uova, farina, pangrattato e pepe	
<b>RUGANTINI**</b> (1-9-10)	8,00
Tre croccanti sfere di stracotto di manzo con panatura fatta in casa PummaRe serviti con salsa rubra	
<b>BOTERO**</b> (1-7)	5,00
Suppli da degustazione con melanzane, provola fumée con chutney di melanzane e panatura ai corn flakes	
<b>BUFALA CAMPANA CON CAPONATINA</b> (1-7-9)	12,50
Caponata della tradizione siciliana servita con coulis di basilico e con crostino tostato	
<b>IL FRITTO REALE</b> (1-4-7-8-9)	39,00
Tagliere per 6 persone composto da 3 suppli* a scelta tra classici e cacio e pepe, 3 croccché*, 3 panzerotti, 1 cestello di chips classiche e 1 cacio e pepe, alici* croccanti e le scarpette di PummaRe	
<b>CESTINO DI PANE</b> (1)	2,50
<b>FOCACCIA CLASSICA</b> (1)	4,00

## I Primi

I primi sono realizzati con **pasta di Gragnano IGP** del Pastificio dei Campi, **100% italiana** e con una filiera produttiva tracciata

<b>PASTA AL POMODORO</b>  (1)	10,50
Spaghetti al pomodoro datterino di collina principe Borghese e basilico	
<b>PACCHERI ALLA SORRENTINA</b>  (1-7)	13,00
Con provola, passata di pomodoro, parmigiano, olio e basilico	
<b>SPAGHETTI CACIO E PEPE</b>  (1-7)	11,50
Con pecorino romano DOP e pepe nero	
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> (1-3-7)	12,50
Con pecorino romano DOP, guanciale di Amatrice, pepe nero e uova	

## Dalla Cucina

<b>INSALATA GRECA</b>  (7)	11,50
Con lattuga, feta, cipolla rossa, olive nere, pomodori e cetrioli	
<b>POLLO CON VERDURE DI STAGIONE</b>	16,00
Sovracoscia di pollo al profumo di timo, origano e scorza di limone, olio e sale, servito con contorno di verdure a scelta	
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> (1-7)	9,00
Con provola, melanzane, pomodoro, parmigiano, scaglie di ricotta salata, olio EVO e basilico	
<b>CAPONATA SICILIANA</b>   (1-9)	7,50
Realizzata con melanzane, cipolla, sedano, olive verdi, salsa di pomodoro, basilico e aceto, servita tiepida con 2 bruschette fatte in casa PummaRe	
<b>VERDURE DI STAGIONE</b>  	6,00